

Something Comforting



Wagyu Beef Burger

480-

ขนมปังเบอร์เกอร์ชาโคล ทานคู่กับเนื้อเบอร์เกอร์โฮมเมดสูตรของทางร้าน อย่างด้วยเตาถ่านให้มีกลิ่นหอม trio cheese ละลายเยิ้มๆ เพิ่มความกรอบกรอบด้วยเบคอน มาพร้อมกับ Wild Rocket Salad และ French Fries



Seared Foie Gras with Mango Caramelized and Mango Gel

Foie gras ทานคู่กับ caramelized mango ซอสเจลมะม่วง และ เบอร์รี่คอมพोट

490-



Seared U.S. Scallops Wrapped with Bacon Serve with Pumpkin Puree

seared U.S. scallops พันเบคอนทานคู่กับซอสเจลน้ำผึ้งส้มยูซี ฟักทองพูร์ และพามาซานครีมเบิล

480-

Portobello, Pesto with Tomato Concasse

เห็ด portobello อบกับ pesto
โรยด้วย pamesan cheese ตัดรสชาติ
ด้วย tomato concasse

290-



Ham & Cheese Sandwich

ขนมปังแซนวิชปัง มีแฮม ชีสGruyere ไข่ดาว เป็นส่วนประกอบ
หลัก ทานคู่กับ Wild Rocket Salad กับFrench Fries

280-



Baked Spinach with Cheese

ผักโขมผัดกับหอมใหญ่จนหอมอบพร้อม เบซามิลซอส
เชดด้าชีสและมอสเชอเรลล่าชีส

160-

หมายเหตุ : ราคาอาหารและเครื่องดื่มในเมนูยังไม่รวม VAT7% และ Service Charge 10%

Something Crunchy



Duo Fries
(Sweet Fries + French Fries)

ทานคู่กับ Larb Mayonnaise
และ Garlic L'aioli

180-



Sweet Potato Fries

ทานคู่กับ Garlic L'aioli

160-



French Fries

ทานคู่กับ Garlic L'aioli

120-



Beef & Sweet Fries

เนื้อวากิวแดดเดียวและsweet potato fries เสิร์ฟ
พร้อม Larb Mayonnaise

240-



Fish & Chips

ปลาทอดชิ้นหนา ทอดด้วยแป้งสูตรพิเศษของทางร้าน ทานคู่กับ french fries และ sweet potato fries เสิร์ฟพร้อม ทาร์ตาร์ซอส

380-



Onion Ring with Duo Dips

หัวหอมใหญ่หั่นวง ทอดกับแป้งสูตรพิเศษของทางร้าน ทานคู่กับ Larb Mayonnaise และ Garlic L'aioli

180-



Truffle Fries with Shredded Parmesan

French Fries คลุกกับ truffle oil โรยหน้าด้วย parmesan cheese ทานคู่กับ garlic L'aioli

180-



Calamari Tempura

ปลาหมึกคัตโซส์ใหญ่ทอดกับแป้งเทมปุระ ทานคู่กับ L'aioli squid ink sauce และผัก wild rocket

240-

Pasta



Capellini White Wine with Tiger Prawns

เส้นคาเปลลินีผัดกับไวน์ขาวกระเทียมพริกแห้งเพิ่มกลิ่นหอมด้วยใบ italian basil เสิร์ฟพร้อมกับกุ้งลายเสือย่างที่นำไป ร่มควันต่อจนหอม

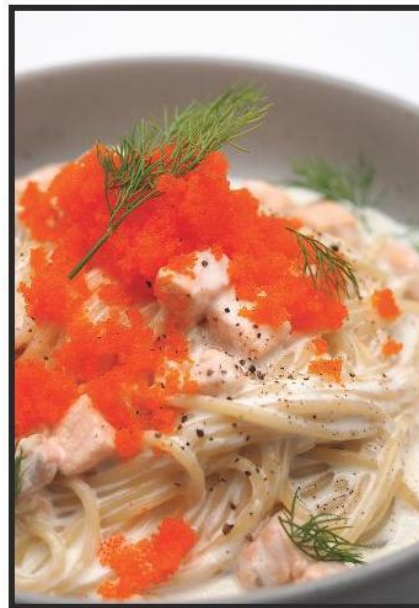
380-



Spaghetti Bolognese (beef)

สปาเก็ตตี้ซอสเนื้อสุตริฟิเศษเสิร์ฟพร้อมพามาซานชีสดูดและ-sun dried tomatoes

260-



Spaghetti Salmon Cream Sauce with Tobiko Roe

สปาเก็ตตี้แซลมอนผัดไวน์ขาวครีมซอสและ-dill เสิร์ฟพร้อมไข่กุ้ง

260-



Carbonara

เส้นริกาโตนีผัดกับเบคอนกรอบนำมาคลุกกับไข่แดงเสิร์ฟพร้อมพามาซานชีสและโพชเอ็ก เป็นสูตรลับเฉพาะร้าน COAL เท่านั้น

240-

Fettuccine Truffle Cream, Grilled U.S. Scallops

เส้นเฟตตูชินี่ทรัฟเฟิลครีมซอสเสิร์ฟพร้อม
U.S. Scallops ที่ย่างด้วยเตาถ่าน
และรมควันจนหอม

420-



Mac & Cheese

เบคอนกรอบพัดกับ มักกะโรนี โรยหน้า เบบีชีสซอส,
เชดดาร์ชีส, มอสซาเรลล่าชีส เข้าอบจนชีสละลาย ให้ความ
กลมกล่อมและนุ่มนวล

220-



Capellini Chili Corn Beef

เส้นคาเปลลินี่พัดเนื้อฟอยพริกแห้ง
กระเทียมและพริกขี้หนูสด เพิ่มกลิ่นหอม
ด้วย ใบ italian basil

240-



Capellini Chili Bacon

เส้นคาเปลลินี่พัดเบคอนกรอบพริกแห้ง
กระเทียมและพริกขี้หนูสด เพิ่มกลิ่นหอม
ด้วย ใบ italian basil

190-



Spaghetti Ham & Mushroom Cream Sauce

เส้นสปาเกตตี้ครีมซอสพัดกับแฮม
รมควันและเห็ดสามชนิด

200-

Grilled Them All

From The Land



Prime Ribs (Australia Pure Black Angus)

270 Days grain fed 1 kg

3600-



Rib Eye 300g

Premium Angus 150 days
grain fed beef

1200-



Rib Eye 200g

Black Angus 150 days
grain fed beef

890-



Striploin 300g

Premium Angus 150 days
grain fed beef

1100-



Striploin 200g

Premium Angus 150 days
grain fed beef

790-



Lamb Rack

Australia Premium lamb
grain fed

900-



Pork Chop

300g

380-

หมายเหตุ : ราคาอาหารและเครื่องดื่มในเมนูยังไม่รวม VAT7% และ Service Charge 10%



“ LAND ” Tasting Sampler For One

1500-

Beef Striploin premium angus 150 days grain fed beef 100g, cherry valley duck breast 100g, Australia premium lamb grain fed 250g, and BBQ pork rib 200g



Lamb Shank

Australia lamb fore shank

680-



Short Rib

Australia beef short rib

620-



Duck Breast

Cherry valley duck breast 200g

340-



BBQ Pork Rib

Organic pork 500g

450-



Citrus Brine Free Range Chicken

Local farm non hormones

450-

SAUCE “ LAND ”



Red wine sauce
100-



Thyme sauce
100-



Trio pepper sauce
100-

Grilled Them All

From The Ocean



Home Smoked Salmon Fillet

350-

Atlantic farm raise 170g



Lobster Tail

200g

680-



Jumbo Tiger Prawns

Thailand gulf 11 pieces
per kg - 3 pieces

700-



**Lemon Buttered
Snow fish**

Deep sea fish

720-



Yellow Fin Tuna

Wild caught 150g

350-



Grilled Scallops 

U.S. scallops 3 pieces

480-



Squid

Thailand gulf 3 pieces per kg
1 piece

280-

“ OCEAN ” Tasting Sampler For One

1200-

Lobster tail 150g, U.S. scallops 2 pieces, home smoked salmon 80g, and lemon buttered snow fish 80g.

SAUCE “ OCEAN ”



Seafood Sauce
120-



Tomato Concasse
60-



Dill Cream Sauce
90-

หมายเหตุ : ราคาอาหารและเครื่องดื่มในเมนูยังไม่รวม VAT7% และ Service Charge 10%

Vegetable & Starch



Onion

เป็นงานที่มีความหวานแบบไม่ต้องปรุงแต่งหรือเพิ่มรสชาติจากส่วนผสมอื่น เริ่มจากหอมใหญ่ ที่นำไปย่างบนเตาถ่านจนสุกและยังมีหอมใหญ่ caramelize ที่ใช้เวลาในการผัดอย่างพิถีพิถัน ตบท้ายด้วยหอมที่นำไปทอดจนกรอบ เวลาทานจะได้ความหวานธรรมชาติจากวัตถุดิบอย่างแท้จริง

120-



Mushroom

เห็ดportobello ที่มีขนาดใหญ่ปรุงรสด้วยเกลือพริกไทยอย่างพร้อมน้ำมันมะกอกนำเข้าจากItaly บนเตาถ่านจนสุก ทานพร้อมกับmushroom ragoutเป็นการผสมผสานเห็ด3ชนิดผัดพร้อมกับครีมเพิ่มเนื้อสัมผัสด้วยเห็ดchampignon ทอดกรอบ

220-



Pumpkin

เป็นการผสมผสานการปรุง3แบบ ไม่ว่าจะเป็น pumpkin puree มีความหอมมันของเนยฝรั่งเศสและความหวานจากฟักทองที่นำไปทอดอย่างละเอียด พร้อมกับฟักทองย่างที่มีกลิ่นหอมของเตาถ่านและความกรอบจากฟักทองทอดที่เพิ่มเนื้อสัมผัสที่แตกต่างให้กับเมนูงานนี้

150-



Carrot

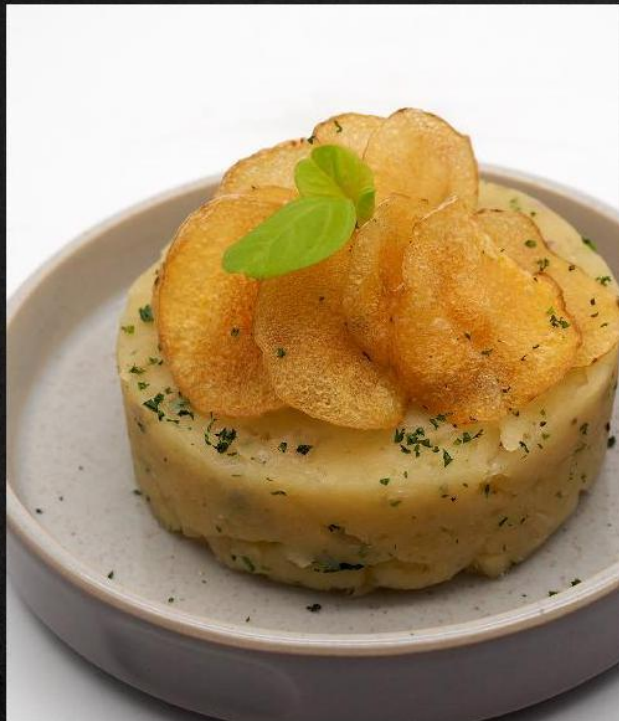
เมนูงานนี้มีเอกลักษณ์ความหวานที่มาจากcarrotเป็นหลัก ไม่ว่าจะเป็น carrot puree, glazed carrot และ pickled carrot เวลาทานแนะนำให้ทานพร้อมกันทั้ง 3 อย่างจะได้รสชาติที่แตกต่างกันไป

120-

Cheese Lava Puff

แป้งพัฟอบพร้อมชีส 3 ชนิด
อบใหม่ทันที (25 นาที)

180-



Potato Fork Crush

มันบดหยาบผสมเครื่องเทศ
เสิร์ฟ พร้อม potato chips

90-



Charcoal Bun

ซอฟท์บัน ชาโคล โอมเมต หน้ามอสซาเรลล่าชีส
ทานคู่กับเนยกลั่นทรูเฟิล สตูรพิเศษของทาง
ร้าน

120-



White Bun

ซอฟท์บัน โอมเมต หน้ามอสซาเรลล่าชีส ทานคู่กับ
เนยกลั่นทรูเฟิล สตูรพิเศษของทางร้าน

120-

หมายเหตุ : ราคาอาหารและเครื่องดื่มในเมนูยังไม่รวม VAT7% และ Service Charge 10%



Something Sweet

Warm Flourless Chocolate Cake Lava

ชีสโกแลตลาวา ทานคู่กับ ไอศครีม salted vanilla ครัมเบิ้ล เบอร์รี่
คอมพोट และ chantilly cream

220-



Sweet Bean Green Tea Mousse

มูสชาเขียวเข้มข้น มี ครีมหัวแดงและ สปันจ์เค้ก
ลองเป็นชั้นๆ ตกแต่งด้วย โกโก้ครีมเบิล ผลไม
สด และท็อปปิ้งบนด้วย chantilly cream

240-



Dark Chocolate Tart With Fresh Berries

ทาร์ตช็อคโกแลตเข้มข้น ทานคู่กับ ผล
ไม้ตระกูลเบอร์รี่สดๆ

220-



Crème Brûlée

ครีมบลูเล่ ชนมนคัสตาร์ด โรยด้วย
น้ำตาลแล้วburn ไฟ ทานพร้อม
เบอร์รี่คอมพोटกับไอศกรีมโยเกิร์ต
ตกแต่งด้วยใบมิน

220-



Home Made Ice Cream

ไอศกรีมโฮมเมดรส salted vanilla
และ รส yogurt วางบนcocoa
crumble โรยด้วยผลไม้สด และราด
ด้วย caramel sauce

250-



Grand Manier Parfait

ชนม 4 Layers ชั้นแรก คือ เบอร์รี่คอม
พोट 2. ครีมเบิล 3.สปันจ์เค้ก และชั้น
บนสุด Grand Manier Sabayon

240-



Mango Crêpes with Cured Egg Yolk Charcoal Coconut Ice Cream

โฮมเมดครีปราดด้วยซอสมะม่วงพร้อมเนื้อมะม่วงหั่นเต๋า ,cured egg yolk ทานคู่กับ ไอศกรีมชาโคล
และครีมเบิล

220-



Pan Cookie

Soft cookie chocolate chips และ dark chocolate เสิร์ฟคู่กับ salted vanilla ice-cream

250-

Cold Smoke Cured Salmon Salad

แซลมอนรมควันโฮมเมดทานคู่กับ
ผักคอสโรเมนและผลไม้สดเปรี้ยวราดด้วย
น้ำสลัดออเรนจ์มีสตาร์ด

280-



20 Mins Seafood Cream Soup

ซุปรีฟู้ดเสิร์ฟกับขนมปังฝรั่งเศสอย่างเตา
ถ่านพร้อมกุ้งลายเสือและปลาหมึกหั่นเต๋า

240-



Forest Mushroom Soup

ซุปรีฟู้ดเสิร์ฟกับขนมปังฝรั่งเศส
อบกรอบด้านบนเป็นเห็ดฟังและมอสเซอร์
ล่าชีสกราเตง

160-



Onion Soup

ซุปรีฟู้ดเสิร์ฟกับขนมปังฝรั่งเศส ที่เคี้ยวกับ Beef
Stock เป็นเวลา 3 ชม. ทานคู่กับขนมปังอบ
โรยด้วย Gruyere cheese ด้านบน

180-



Seafood Yuzu

กุ้งลายเสืออย่างทานคู่กับลาบมาโย, ปลาหมึก
ทอดกรอบทานคู่กับซอสหมึกดำ, เคียว
แซลมอนโรสด้วยแอปเปิ้ลเขียวพร้อมซอส
ส้มยูซุ

390-

หมายเหตุ : ราคาอาหารและเครื่องดื่มในเมนูยังไม่รวม VAT 7% และ Service Charge 10%

Something Light



Pan Seared Foie Gras Berry Sauce with Rocket Salad

Pan Seared Foie gras ปรงรสเกลือพริกไทย
ทานคู่กับ Berries Sauce และ Wild Rocket
Salad

420-



Confusion "LARB" Yellow Fin Tuna

ปลาทูน่าหมักในน้ำซอสแบบฉบับ
ของCOAL โรยหน้าด้วยซอสลาบ
มาโย ไข่กุ้งและผักชีฝรั่ง

320-



Rocket Salad

Wild Rocket คลุกน้ำสลัดบัลซา
มิกกับอกเป็ดพริกไทยดำรมควัน
โรยด้วยบัพพะโลมอลซาเรลล่า
ชีส,ส้ม,มะเขือเทศอบแห้ง

280-



Tofu Homemade in Garden

เต้าหู้อ่อนโอบเมดทานคู่กับซอส
สโตนี่ปูเนียร์พร้อมผักสลัด

220-



Marinated Tuna with Italian Dressing

ปลาทูน่าคريبเหลืองสดหมักซอส
น้ำโป๊งไฟ เสิร์ฟพร้อมน้ำสลัดอิตา
เลียนเดรสซิ่งและผักสลัดรวม

350-



Caesar Salad

ผักคอสโรเมนคลุกเคล้ากับน้ำ
สลัดซีซ่า ที่มีกลิ่นหอมของ white
anchovy และกระเทียม พร้อมด้วย
อกไก่สไลด์ โปชเช่ก โรยด้วยเบคอน
กรอบ กรุตองซ์garlic oil และพามา
ซานชีส

240-



Drinks Menu

Soft Drink

Coke	50-
Coke Zero	50-
Sprite	50-
Singha Soda Water	50-
Perrier	120-
COAL Mineral Water	40-
Ice bucket	40-

Tea

Iced Lemon Tea	100-
Earl grey (H)	90-
English Breakfast (H)	90-
Jasmine (H)	90-
Camomile (H)	90-
Pure green (H)	90-

Juice

Lime Soda	100-
Lemon Honey	120-
Fresh Orange Juice	120-

Beer

Singha	90-
Heineken's	110-
Asahi	120-
Hoegaarden Original	200-
Hoegaarden Rosee'	200-
Corona Extra	220-

Whiskey

Black Label (Bottle)	2200-
Hennessy V.S.O.P (Bottle)	3650-
Black Label By Glass	180-

Wine

ARGENTINA

Casarena 505 Cabernet Sauvignon (R) 1000-
ROBERT PARKER - 86PTS

Casarena Estate Malbec (R) 1300-
ROBERT PARKER - 86PTS

AUSTRALIA

Churchview Silverleaf Shiraz (R) 1000-
Gold -2015 QANTAS Margaret Wine Show

Churchview Silverleaf Semillion-Sauvignon (W) 1000-
Gold -2015 QANTAS Margaret Wine Show

Churchview Estate Range Cabernet/Merlot (R) 1300-
James Halliday - 94 Points

CHILE

Millaman Condor Cabernet Sauvignon (R) 900-

Millaman Condor Chardonnay (W) 900-

Millaman Limited Reserva Zinfandel (R) 1500-
93 PTS - James Suckling 2015

Palo Alto Reserva II Merlot (R) 1100-
93 PTS - James Suckling 2013

Palo Alto Winemaker Selection (R) 1500-
92 PTS Jame Suckling

Canepa Finisimo Carmenere (R) 1500-
GOLD - MUNDAS VINI 2016

ITALY

Canicatti Nero d' Avola, Aquilae (R) 1300-

Massciarelli Montepulciano (R) 1500-

Italy,Vermentino, IGT (W) (wine by glass) 220-

Italy, Cabernet Sauvignon, IGT (R) (wine by glass) 220-

FRANCE

Chateau Larmande St. Emilion Grand Cru Classe 2006 (R) 2600-

Esprit de Pavie 2011 (R) 2200-

Domaine de Baron' Arques 2009 (R) 2700-
Gold Medal - Gilbert & Gaillae

Domaine Bernard Defaix 2015 (W) 2200-

SPARKLING

Australia,Churchview Silverleaf Sparkling 1000-

Chile, Festa Sparkling Moscato (Semi Sweet) 1000-

Chile, Espace Sparkling Rose' 1000-

Cocktail

◀ COAL Smoked Lemon Vanilla
360-

▶ Mai Tai
260-

◀ Blue Kamikaze
220-

▶ Mojito
240-

Cosmopolitan **220-**
Sex On The Beach **220-**
Pink Lady **220-**
Midori Sour **230-**
Long Island **260-**

Mocktail

◀ Yuzu Yogurt Smoothie
180-

▶ Wild Berry Lime Soda
160-

◀ Pineapple Lime Mint
160-

▶ Fruits Tea Foam
160-